Fornada quente em 3 horas

Branco, integral, de milho ou doce, o pão sai com boa qualidade e é fácil de preparar. Mas a confecção faz-se ouvir

Fazer pão em casa já não obriga a longas horas a amassar, levedar e cozer, por entre nuvens de farinha. É mais simples e rápido com uma das 10 máquinas de fazer pão que testámos. Por cerca de € 55, já pode ter pão fresco, todos os dias, sem sair de casa, com qualidade e variedade.

O programa rápido faz pão quente em pouco mais de 1 hora, em vez de esperar 3 horas

Cozidos a seu gosto

› Os aparelhos testados têm estrutura e funcionamento idênticos (veja ilustração na pág. 18). Todos confeccionam pães altos, quadrados ou rectangulares, conforme o recipiente.

› Após juntar os ingredientes, seleccione o programa. As máquinas podem confeccionar vários tipos de pão: branco, integral, de forma, broa de milho e até mesmo doces.

› Para os apressados, existem programas para cozer mais rápido. Pode ainda definir o grau de cozedura: claro, médio ou escuro. O tamanho varia com as receitas e programas escolhidos, bem como a forma do aparelho.

› Os modelos testados possuem temporizador para programar o início da cozedura,

››

››
opção para manter o calor e sinal acústico quando puder adicionar ingredientes, como nozes ou chocolate. Se houver um corte de energia, os aparelhos mantêm as definições.
oTodas as máquinas incluem também um manual de instruções com receitas.
› Para ajudar os aspirantes a padeiros, as máquinas trazem uma forma, um copo, uma colher de medida e uma ou duas pás de amassar. Alguns modelos incluem ainda um gancho para ajudar a retirar as pás.
› Antes de comprar, verifique, se tem espaço na sua cozinha: precisa de cerca de 30 centímetros em altura por 35, em largura, e 25 de profundidade. Por cima do aparelho, deve ter 40 cm livres, para retirar a forma.
› Opte por lavar os acessórios à mão. Apenas a Tristar BM-4582 indica que a forma pode ir à máquina de lavar loiça.

Receita com barulho

› Testámos o desempenho das máquinas para os vários tipos de pão, com uma receita de cerca de 750 gramas. Na avaliação, considerámos a aparência do pão, cor, qualidade da crosta e forma, incluindo volume, sabor, textura, elasticidade, estrutura e cor da migalha.

★ **Tefal** OW200130

⊙ **Clatronic** BBA 2605

⊙ **Far** XBM 838

★ Melhor do Teste
⊙ Escolha Acertada
€ Escolha Económica
⊞ Muito bom
\+ Bom
□ Médio
– Medíocre
⊖ Mau
n.a. Não se aplica

MÁQUINAS DE PÃO: RESULTADOS DO TESTE

Marca e modelo	Tipo de pão: branco	integral	com passas	broa de milho	de forma	branco no programa rápido	Tempo de confecção	Consumo de energia	Preparação	Resultado da confecção	Ruído	Facilidade de utilização	Durabilidade e construção	APRECIAÇÃO GLOBAL (0–100)		PREÇO (€) Julho 2008 (entre... e...)
★ **Tefal** OW200130	⊞/+	⊞/+	+/□	+/□	+	+	+/□	⊞	+	+	□	+/□	⊞/+	⊞/+		65 - 79,90
Kenwood BM350	⊞/+	+/□	⊞/+	+/□	⊞/+	+	□	⊞	+	+	□	+/□	⊞	+		99,99 - 140,76
Fagor PAN-850	+	+	+	+	+/□	□	+/□	+	+	□	–	+/□	+	+		67 - 82,24
⊙ **Clatronic** BBA 2605 (1)	+	+	+	+/□	□	–	+/□	□/–	+	⊞/+	□	+	⊞	+		59,99
⊙ **Far** XBM 838 (2)	+	+	+	+/□	□	–	+/□	□/–	+	⊞/+	□	+/□	⊞	+		54,99
Tefal OW500130	⊞/+	+	□	+	+	+	+/□	+	+	+/□	–	+/□	+	+		83,99 - 99,99
Morphy Richards 48268	+	⊞/+	⊞/+	+	+/□	⊞/+	+	+/□	□	□	□	□	□	+		69 - 99,90
Ariete Pane Express Mod. 121	+/□	□	+/□	□	+	+/□	+/□	+	+	+/□	□	+/□	□	+/□		49,90 - 80,24
Tristar BM-4582	+/□	+/□	□	+	+/□	+	+/□	+/□	+	□	□	–/□	+/□	+/□		69 - 90,82
Taurus My Bread Ref: 914813	+/□	+/□	+/□	+/□	+	+/□	□	□/–	+	+/□	□	+/□	□/–	□		50 - 69,99

(1) Apenas nas lojas Worten.
(2) Apenas nas lojas Conforama.

SEGREDOS DE PADEIRO

› **Quando a massa estiver muito líquida,** junte uma colher de farinha. Se estiver espessa, adicione uma colher de água.

› **Ao confeccionar pão branco** ou integral, seleccione o grau de cozedura mais elevado, para que a crosta fique escura. Para pães doces, prefira um grau de cozedura médio ou baixo, que facilita a coloração.

› **Se quer pão quente** ao pequeno-almoço, deixe a máquina programada para confeccionar durante a noite e terminar na manhã seguinte. Esta é a opção mais vantajosa para quem tem a tarifa bi-horária de electricidade, mais barata à noite. Mas, para maior segurança, utilize esta opção apenas com receitas que já domina e sabe que não farão a massa transbordar.

Aspecto estaladiço no pão branco (foto **1**), se optar por cozedura elevada. Prefira a média ou baixa, para pão mal cozido (foto **2**)

Doses erradas podem fazer a massa transbordar, excepto se chegar ao topo já consistente

REPRESENTANTES

ARIETE/KENWOOD 22 940 74 54
www.ariete.pt
www.kenwoodworld.com

CLATRONIC 21 910 09 00
www.mei.pt

FAGOR 21 424 74 00
www.fagor.pt

FAR 21 460 76 20
www.conforama.pt

MORPHY RICHARDS 22 996 67 39
www.imporaudio.com

TAURUS 21 797 26 50
www.taurus.es

TEFAL 21 868 47 35
www.tefal.pt

TRISTAR 22 606 93 17
www.tristar.pt

› É aconselhável seguir as receitas do manual de instruções. Mas escolha os ingredientes com atenção. Se o fermento for mais activo, por exemplo, o pão pode ganhar mais volume do que o esperado e fazer a massa transbordar da forma. Tenha também cuidado com as doses utilizadas.

› Apenas no programa rápido, dois modelos obtiveram nota medíocre, o Clatronic BBA 2605 e o Far XBM 838, porque o pão resultou mais compacto. Na preparação, só na Morphy Richards 48268 é mais difícil colocar o recipiente.

› O tempo de confecção varia conforme o tipo de pão e o programa. Em geral, demora cerca de 3 horas. Se seleccionar a cozedura rápida, em cerca de 1 hora e 15 minutos pode ter pão quente.

› A fase de cozer gasta mais luz. A Tefal OW200130 e a Kenwood BM350 são as mais poupadas.

› Algumas formas têm algumas reentrâncias onde é difícil remover a massa. As lisas podem ser mais fáceis de limpar. A Kenwood BM350 e a Morphy Richards 48268 exigem mais empenho na limpeza.

› Na fase de amassar, o ruído é incomodativo, sobretudo se confeccionar o pão à noite.

› Todos os modelos passam na segurança com médio. Mas se o fermento for activo, a receita não apropriada ou a quantidade dos ingredientes mal doseada, a massa pode transbordar e entrar em contacto com a resistência eléctrica. Desligue logo a máquina. Retire a forma com cuidado e, antes de limpar, deixe arrefecer a resistência, para não a danificar ou queimar-se.

Escolha bem as doses e o fermento: se for muito activo ou exagerar na quantidade, a massa pode transbordar

Poupe 45 euros

› Com uma máquina de fazer pão investe em comodidade: pão quente pela manhã sem sair de casa e a seu gosto. Se uma família utilizar a máquina para confeccionar pão de trigo branco duas vezes por semana, por exemplo, ao fim de quase um ano, já pode recuperar o custo.

› A máquina Kenwood BM350 (entre € 99,99 e € 140,76) custa mais € 45 do que a Far XBM 838 (€ 54,99), com a mesma nota e uma das nossas Escolhas Acertadas.

› Antes de comprar, visite várias lojas. Encontrámos diferenças de mais de € 40 no preço da mesma máquina. É o caso da Kenwood BM350, que pode ser encontrada entre 99,99 e 140,76 euros.

ESCOLHA ACERTADA

› Estas máquinas são uma boa opção para ter pão fresco todas as manhãs sem sair de casa. Além de oferecer pão com qualidade, permite a escolha dos ingredientes. É útil para os alérgicos ao glúten, por exemplo, que podem usar farinha sem essa proteína. O ruído em excesso, as dificuldades na limpeza das formas e a segurança são aspectos a melhorar.

› A Tefal OW200130, entre € 65 e € 79,90, é a Melhor do Teste. Dois modelos com a melhor relação entre a qualidade e o preço recebem o título de Escolha Acertada: a **Clatronic BBA 2605** (€ 59,99) e a **Far XBM 838** (54,99 euros). Apenas estão à venda nas lojas Worten e Conforama, respectivamente. Com menos de 60 euros, pode ganhar uma assistente para as aventuras na cozinha e fazer pão à medida da seu apetite.